

Menú cap de setmana

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de quinoa, vinagreta de verdures i maionesa de colíandre
(ensalada de quinoa, vinagreta de verduras y maionesa de cilantro)

Amanida de pasta amb verduretes, favetes baby i cítrics
(ensalada de pasta con verduritas, habitas baby y cítrics)

Croquetes de bolets 8.u (supl. 2€)
(croquetas de setas 8u.) (supl.2€)

Gaspatxo de mango, vinagreta de fruites, cogombre i menta (supl.2€)
(gazpacho de mango, vinagreta de frutas, pepino y menta) (supl.2€)

Pasta del dia a la carbonara
(pasta del día a la carbonara)

Escamarlanets saltejats amb refregit d'all al pebre vermell de la vera
(Supl.3€)

(cigalitas salteadas con refrito de ajos al pimentón de la vera) (supl.3€)

SEGONS / SEGUNDOS

Arròs de verduretes amb parmesà gratinat
(arroz de verduritas con parmesano gratinado)

Arròs negre d'escamarlanets, musclos i all i oli (Supl. 2€)
(arroz negro de cigalitas, mejillones y all i oli) (supl.2€)

Estofat mariner de calamars i musclos
(estofado marinero de calamares y mejillones)

Xurrasco de vedella al chimichurri, parmentier de remolatxa i pebrots del padró

(churrasco de ternera al chimichurri, parmentier de remolacha y pimientos del padrón)

Llobarro a la planxa, patata panadera i salsa tàrtara (supl.3€)
(lubina a la plancha, patata panadera y salsa tàrtara) (supl.3€)

Cuixa de pollastre al forn. Patata "gajo" a la fines herbes i all i oli
(muslo de pollo al horno, patata gajo a las finas hierbas y all i oli)

POSTRES

Textures de cacao
(texturas de cacao)

Crema catalana amb neules
(crema catalana con barquillos)

Macedònia de fruites
(macedonia de frutas)

"Cheesecake" amb coulis de fruits del bosc (supl.2.5€)
(Cheesecake con coulis de frutos del bosque) (supl.2,5€)

26.90€ IVA Inclòs (Aigua, ampolla de vi o referesc o cervesa)